

SOPA DE FUBÁ COM OVO E COUVE PICADA

INGREDIENTES

1/2 pacote de fubá
1 e 1/2 litro de água
2 tabletes de caldo de galinha
4 folhas grandes de couve picada
6 ovos
cebola a gosto
alho a gosto
1/2 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em panela grande o óleo, a cebola e o alho a gosto, doure levemente
Junte o caldo de galinha e deixe ferver
Em um pote separado coloque a água restante fria e misture o fubá até dissolver
Junte a mistura de água e fubá na água que está fervendo
Mexa até engrossar, tampe e deixe por 5 minutos
Junte a couve e tampe a panela por mais 5 minutos
Quebre os ovos um a um na panela, mexa de vez em quando até o ovo cozinhar
Por fim acerte o sal conforme sua preferência
Sirva quente
Salpique queijo (opcional)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8408-sopa-de-fuba-com-ovo-e-couve-picada.html>